Vision
Magazine

puratos
Food Innovation for Good

OCCASIONI
& ULTIME FESTIVITÀ DELL'ANNO

Periodico dedicato ai
panettieri, **pasticcieri** e **cioccolatieri**

Caro lettore

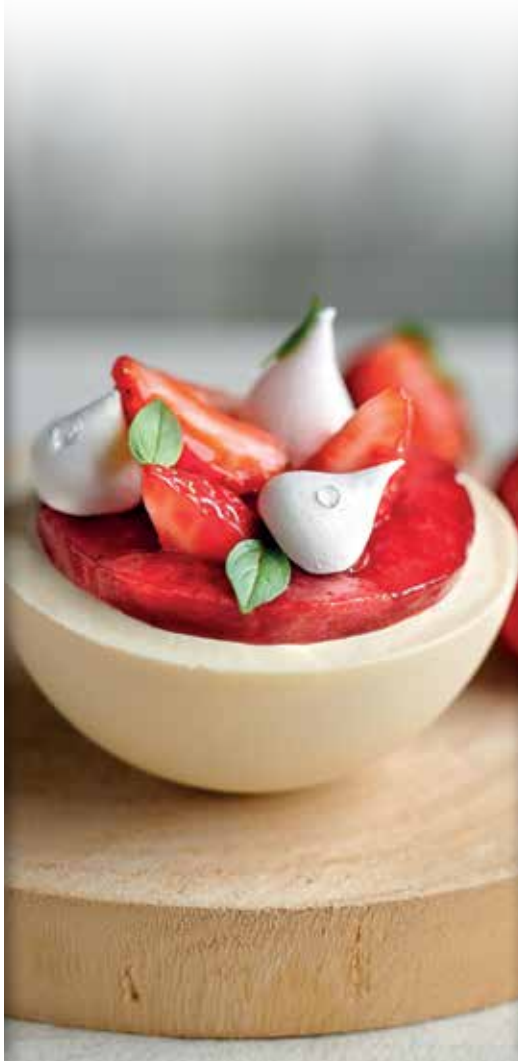
Ci stiamo avvicinando all'ultima parte dell'anno, e come saprai, questo è il momento più frenetico e pieno di novità per noi del settore. Vogliamo quindi ricordarti alcuni eventi e iniziative importanti in arrivo:

- A settembre, festeggiamo una ricorrenza speciale: i **100 anni del lievito madre italiano Puratos**! Ebbene sì, la nostra madre originaria, da cui otteniamo tante soluzioni a base di lievito madre prodotte presso lo stabilimento di Ceparana (SP), compie un secolo di vita.

- Ad ottobre, torna il **concorso Lievitati al Top**, il modo tangibile con abbiamodeciso di premiare il lavoro degli artigiani e degli agenti di vendita dei nostri partner distributori, di cui trovi un apprfondimento qui accanto.

- Infine, **il nostro portafoglio prodotti si arricchirà di nuovi ingredienti e soluzioni** di panificazione, pasticceria e cioccolato, studiati per agevolarti nel tuo lavoro quotidiano. Scopri di più in questa edizione del "Vision Magazine".

Ti auguriamo una piacevole lettura e un periodo conclusivo dell'anno entusiasmante!



CONCORSO DEDICATO AI LIEVITATI

LIEVITATI al TOP

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI COME PARTECIPARE

Il **2 Ottobre** riparte il concorso* **Lievitati al Top di Puratos**, il modo tangibile con cui Puratos eleva il lavoro degli artigiani e degli agenti verso l'eccellenza. La nostra missione è offrire sempre il **top della qualità**, il **top della partnership**, il **top delle iniziative**.

In questa seconda fase, il protagonista sarà il **Panettone**, il lievitato di eccellenza. Partecipando, avrai la possibilità di vincere numerosi premi istantanei: un kit completo per realizzare i tuoi lievitati se sei un artigiano, o un buono carburante Q8 del valore di 200€ se sei un agente. **Ma le sorprese non finiscono qui**! Per entrambi i finalisti, ci saranno due super premi finali a disposizione: un buono Amazon o Smartbox del valore di 500€.

Non perdere questa incredibile opportunità di partecipare al concorso Lievitati al Top.

Per realizzare un **impasto al Top**, ti consigliamo i migliori ingredienti Puratos della **gamma Dolcinote**: dalle soluzioni complete **Tegral Dolcinote** (**standard** e **CL**) al **Dolcinote Duetto** (standard e CL), da abbinare al nostro lievito madre **Sapore Madre**. Otterrai un lievitato con qualità costante, caratterizzato da un sapore ricco, freschezza prolungata, masticazione corta, sofficità, scioglievolezza, resilienza e un volume eccellente.
Una vasta gamma di prodotti estremamente versatile e facile da utilizzare, **per offrire sempre il top**!

PARTECIPA ANCHE TU, CONCLUDI L'ANNO AL TOP!

*Se sei un artigiano cliente Puratos e vuoi partecipare al concorso, contatta il tuo distributore di riferimento, se non sei cliente Puratos, scopri l'elenco dei distributori sul sito dedicato al concorso.

ZOOM SU
O-TENTIC SELEZIONE PINSA

O-tentic Selezione Pinsa è una **soluzione completa e attiva**, **creata appositamente per la produzione della pinsa** e di prodotti da forno simili quali: pizza in teglia tipo alla romana, pizza tonda al piatto tipo napoletana, focaccia.
Nasce dall'accurata ricerca e selezione di ingredienti quali **lievito madre di grano tenero**, **farina di grano tenero e di riso**, **sale** ed un **complesso enzimatico** perfettamente bilanciato per offrire **qualità costante** al prodotto finito.
È un prodotto pratico e facile da utilizzare, occorre **dosarlo al 100%** aggiungendo all'impasto solo acqua e olio EVO. Può essere anche **personalizzato** utilizzando le diverse combinazioni di sapore della nostra gamma **Softgrain**, le nostre paste di cereali interi e morbidi dal gusto intenso e pronte all'uso. Cotti e macerati nel lievito madre liquido, a base di frumento o di segale, consentono di caratterizzare la ricetta della pinsa nel gusto, nel colore, e nella texture.
Offre **performance eccellenti** sia in lavorazione che nelle fasi successive di cottura e conservazione, ovvero:

- **Lavorabilità dell'impasto**: caratterizzato per il suo essere estremamente estensibile e maneggevole, essendo un impasto molto idratato (fino all'75% di acqua), leggero e più digeribile.
- **Versatilità nel processo fermentativo**: sia per quello overnight (dalle 24 alle 48 ore e più) che per quello breve (dalle 4 alle 5 ore).
- **Ottimo sviluppo in forno**: elettrico statico, a legna.
- **Perfetta cottura**: con forno statico, sia in precottura a 280-290° C per 3-4 minuti che in cottura finale dopo la farcitura a 270-280°C per almeno 3-4 minuti in base al tipo di ingredienti scelti.
- **Efficienza di stoccaggio**: una volta precotta, la pinsa può essere conservata in frigorifero o in congelatore, rigorosamente in buste alimentari ben sigillate rispettivamente a 4°C e -18°C, o in ATM.
- **Prodotto finito artigianale**: per creare una pinsa squisita dalla crosta sottile e piacevolmente croccante all'esterno, dall'interno ben alveolato e incredibilmente soffice e scioglievole, con un bouquet aromatico gustoso e profumato.

Pinsa con Softgrain Golden 6CL

INGREDIENTI

Impasto	
O-tentic Selezione Pinsa	**1000 g**
Acqua 700	700 g
Softgrain Golden 6 CL	**200 g**
Olio EVO	20 g
Farcitura	**q.b.**
Salsa di zucchine	q.b.
Asparagi	q.b.
Crema uova e parmigiano	q.b.
Mentuccia	q.b.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	10 min. in prima velocità, 8 min. in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	24-28°C.
Riposo e 1ª lievitazione	20 min. a T° ambiente. Dare una piega di rinforzo e riporre in cella di lievitazione per 30-60 min. a 30°C con 75% U.R.
2a lievitazione	Riporre la massa a 4°C per +/- 24h; la mattina successiva spezzare.
Pezzatura	350 g
Formatura	Fare delle forme ovali e riporre in cassette
3a lievitazione	140-160 min. circa a 30°C con 75% U.R.
Stesura	Pinsare la pallina dentro un mastello ben infarinato con la semola rimacinata o farina di riso.
Temperatura del forno	Precuocere a 280-290°C in forno statico; cuocere dopo la farcitura a 270-280°C in forno statico.
Tempo di cottura	Precottura per 3-4 min.; cottura dopo la farcitura per almeno 3-4 min.

SUGGERIMENTI

Durante la prima fase di impastamento di O-tentic Selezione Pinsa, si consiglia di utilizzare il 55% dell'acqua totale, per far formare bene la maglia glutinica, e di aggiungere la restante acqua negli ultimi minuti in seconda velocità. Formata la maglia glutinica, aggiungere l'olio EVO e Softrgrain. Puoi personalizzare i tuoi impasti a piacimento utilizzando tutti i prodotti della gamma Softgrain.

FOCUS PRODOTTO

SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL
Pasta di cereali interi macerati nel lievito madre di frumento.

Dosaggio: 10 - 40%
Confezione: Secchiello 5 Kg
Shelf-life: 8 mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.

ZOOM SU
LINEA DOLCINOTE

Qualsiasi sia il tuo metodo di lavoro, con la **Linea Dolcinote** potrai realizzare l'impasto ideale per il tuo Panettone.

Dalle soluzioni complete **Tegral 100** al **Duetto**, da utilizzare in combinazione con **Sapore Madre**, il nostro **lievito madre italiano**, i prodotti della linea Dolcinote garantiscono risultati costanti, qualità, sapore ricco e fragrante, freschezza prolungata, volume eccellente, ritenzione dell'umidità e una struttura perfetta.

TEGRAL DOLCINOTE 100

Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

TEGRAL DOLCINOTE 100 CL

Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO

Confezione:
Sacco 20 kg

Utilizzo:
In combinazione con Sapore Madre

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO CL

Confezione:
Sacco 20 kg

Utilizzo:
In combinazione con Sapore Madre

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

Panettoro

INGREDIENTI

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	**2000 g**
Lievito di birra	5 g
Acqua	700 g
Burro	200 g
Totale Preimpasto	2905 g

Primo Impasto

Preimpasto	2905 g
Tegral Dolcinote 100 CL	**2000 g**
Uova	300 g
Tuorli	400 g
Acqua	150 g
Sale	5 g
Lievito di birra	50 g
Zucchero	400 g
Burro	750 g
Primo impasto totale	6960 g

Impasto Finale

Primo impasto	6960 g
Tegral Dolcinote 100 CL	**1000 g**
Acqua	500 g
Uova	300 g
Tuorli	300 g
Zucchero	220 g
Burro	750 g
Burro di cacao	150 g
Totale	10180g

PROCEDIMENTO

Preimpasto

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione della materia grassa, fino ad ottenere un impasto cordoso.
Aggiungere il burro e lasciare incorporare sino ad ottenere una maglia liscia ed omogenea.
Far lievitare a 23°C con 80% U.R., per 12 h e comunque sino a quadruplicazione.

Primo Impasto

Impastare il preimpasto con Tegral Dolcinote 100 CL, lievito, sale ed acqua.
Quando l'impasto inizia ad asciugarsi ed a legare, aggiungere, alternandoli, uova (misto e tuorlo) e zucchero.
Aggiungere il burro e completare l'impasto portandolo alla corretta setosità. Far lievitare a 30°C con 80% U.R., per 1 ora.

Impasto Finale

Impastare primo impasto, Tegral Dolcinote 100 CL e acqua. Quando l'impasto inizia ad asciugarsi ed a legare, aggiungere, alternandoli, uova (misto e tuorlo) e zucchero. Aggiungere il burro pomata miscelato al burro di cacao sciolto e completare l'impasto portandolo alla corretta setosità.
Fare un riposo in massa di 1h a 30°C. Spezzare, pirlare e mettere direttamente negli stampi bassi del panettone seguendo la proporzione sotto riportata:

- Stampo da 1000g: 750 g di impasto
- Stampo da 750 g: 600 g di impasto
- Stampo da 500 g: 400 g di impasto

Porre in lievitazione per 4-5 ore a 30°C con 75% U.R. Effettuare il classico taglio a croce del panettone, porre al centro del prodotto una noce di burro e cuocere come sotto riportato andando a capovolgere il prodotto dopo la cottura.
Cottura:

- 750 g: 45-50 min.
- 600 g: 40-45 min.
- 400 g: 35-40 min.

N.b: a prescindere dai tempi sopra indicati il cuore del prodotto deve sempre arrivare alla teperatura di 94°C e gli ultimi 10 minuti di cottura devono essere effettuati sempre con la valvola aperta.
Forno statico: 180°C. Forno rotor: 165°C

SUGGERIMENTI

Utilizza sempre una caraffa graduata per verificare la quadruplicazione del preimpasto. Questo ti permetterà di avere un prodotto finito con la giusta dolcezza e sofficità

LO SAPEVI CHE

È nato prima il pandoro o il panettone? Il panettone è senza dubbio il più antico. La ricetta circolava già nel 1500, quando Cristoforo di Messisbugo, un cuoco di Ferrara, descrisse nel suo ricettario una focaccia dolce del tutto simile al panettone. La storia del pandoro è più recente, fu creato nel 1894 da Domenico Melegatti a Verona e il nome era ispirato ai pani d'oro della Repubblica di Venezia.

ZOOM SU
GAMMA CANDITI

La frutta è un elemento vivo. Il tempo è il miglior ingrediente. Questi sono i princìpi che ispirano la realizzazione della nostra gamma di canditi, realizzati con canditura lenta, nel totale rispetto della materia prima di origine, selezionata con estrema cura.

SCEGLI I PRODOTTI PIÙ GIUSTI PER TE TRA LE NOSTRE LINEE
GOOD, **PREMIUM** E **SUPERIOR**

LINEA GOOD

Arancia Navel 12x12

PER CHI NON VUOLE RINUNCIARE AL BUON GUSTO DELLA FRUTTA

Frutta da **salamoia**. Buccia Tutta Essenza, ricca di olii essenziali che arricchiscono di gusto ogni singolo pezzo di frutta. La canditura lenta permette il mantenimento del profilo aromatico del candito senza "stressare" la materia prima.

Confezione: Cartone da 10kg | **Shelf Life**: 12 mesi

LINEA PREMIUM

Arancia Navel 10x10

AROMI, GUSTO E PROFUMO CHE FANNO LA DIFFERENZA

Materia prima da **surgelato**. Ogni singolo cubetto (con Buccia Tutta Essenza) arricchisce di aromi e profumo il prodotto in cui è utilizzato. La canditura lenta, permette alla frutta di conservare tutto il suo gusto.

Confezione: Secchio da 2,5kg | **Shelf Life**: 12 mesi

LINEA SUPERIOR

L'ECCELLENZA PER I TUOI PRODOTTI

Canditura in vasche a cielo aperto, lunghe fino a 10 giorni. Il risultato è un candito dal profilo aromatico estremamente naturale ed equilibrato, in grado di esaltare (senza coprire) tutti gli aromi dei tuoi prodotti. **Confezioni**: Vaschette da 3kg, Latte da 3,6 - 3,9kg (sgocciolato) | **Shelf Life**: 18 - 36 mesi.

Arancia Navel Cubetto 9x9 e 12x12

Arancia Navel filetto 7/80

Pasta di Arancia Navel

Cedro Diamante Cubetto 9x9

Marroni in pezzi*

Limone Cubetto 9x9

Mela Cubetto 10x10

Albicocche Portici Mezzene

Pere Williams Cubetto 10x10

Ciliegie Rosse 20/22

Ciliegie Verdi 20/22

Pompelmo Rosa Cubetto 12x12

**Frutta non Italiana*

Panettone Integrale Albicocca

INGREDIENTI

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100/100 CL	**1500 g**
Tuorli	200 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	4 g
Burro	350 g

Impasto finale

Tegral Dolcinote 100/100 CL	**400 g**
Farina integrale	800 g
Tuorli	400 g
Zucchero di canna	300 g
Burro	350 g
Acqua	+/-350 g
Albicocche Mezzene Candite Superior	**1500 g**

Decorazione

Belcolade Lait Selection CT	**420 g**
G&S Decor Multiseeds & Multiflakes	**180 g**
Albicocche Mezzene Candite Superior	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Preimpasto

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il grasso, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Successivamente aggiungere il grasso. Far lievitare a 22°-23°C con 75% U.R. per 12-14 ore fino alla quadruplicazione del volume.

Impasto finale

- Impastare il preimpasto, il Tegral Dolcinote 100/100 CL e la farina integrale fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.
- Aggiungere, alternandoli, zucchero e tuorli in 3 step.
- Una volta ottenuto un impasto liscio, aggiungere il burro e l'acqua gradualmente (in funzione della forza della farina utilizzata)
- Aggiungere le albicocche candite e impastare lentamente per 1 minuto in modo da distribuire uniformemente l'inclusione.
- Temperatura dell'impasto: 26-27°C.
- Puntaggio: 30°C per 60 min con 75% U.R. Pezzatura: 900 g.
- Lievitazione finale: 4-5 ore a 30°C e 75% H.R. Decorazione prima della cottura: incidere il panettone a forma di X e mettere al centro un pezzetto di burro.
- Tempatura del Forno: Infornare a 165°C per 55 min. in forno rotativo, di cui 35 min. a valvola chiusa e 20 min. a valvola aperta (comunque sino a che il cuore del panettone abbia raggiunto i 94°C).
- Sfornare e capovolgere sul carrello con gli appositi ganci sino al raffreddamento.

Decorazione

Temperare il Belcolade Lait Selection CT a 28°C, aggiungere il G&S e glassare il panettone raffreddato. Adagiare sopra delle mezze albicocche candite.

SUGGERIMENTI

Se vuoi dare un tocco natalizo visivamente ancora più accattivante e gustoso al tuo prodotto, puoi sostituire il cioccolato Belcolade Lait Selection CT con Belcolade Selection Amber CT!

FOCUS PRODOTTO

BELCOLADE LAIT SELECTION CT
Copertura di cioccolato al latte in gocce. Cacao minimo 35,5%. Grassi totali 36/38%. Perfetto equilibrio tra latte e cacao. Sostenibile (certificato Cacao-Trace).

Confezione: Cartone 2x5 kg / Cartone 8x1 kg
Shelf-life: 18 mesi
Conservazione: In luogo fresco e asciutto

Trancetto Bianco Natale

SUGGERIMENTI

Per caratterizzare ulteriormente il trancetto è possibile colorare la glassa aggiungendo del colorante in polvere idrosulubile al Miroir.

FOCUS PRODOTTO

TOPFIL MELA ITALIANA 90%
Farcitura pronta all'uso con cubetti di mela italiana. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. Contenuto frutta 90%. Con aromi naturali.

Utilizzo: Pronto all'uso
Confezione: Secchiello 5 kg
Shelf-life: 6mesi
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero

INGREDIENTI

Base cake

Tegral Satin Cake	1000 g
Uova	350 g
Canella in polvere	1,5 g
Acqua	225 g
Olio di girasole	300 g
Polvere di zenzero	1,5 g
Polvere di Garofano	1,5 g
Polvere di noce moscata	1,5 g

Inserto alla mela

Topfil Mela Italiana 90%	**1000 g**
Zenzero	8 pz

Cheesecake mousse

Purea al limone	450 g
Meringa all'italiana	300 g
Deli Cheesecake	**1500 g**
Passionata	**900 g**
Gelatina in fogli	10 g
Zeste di limone	12 pz

Frolla

Farina	1000
Mimetic incorporation	**500**
Zucchero a velo	400
Uova	200
Polvere di canella	1 g
Polvere di zenzero	1 g
Polvere di garofano	1 g
Polvere di noce moscata	1 g

Glassa

Miroir Glassage Neutre	**500 g**

Decorazione

Belcolade Blanc Selection CT	**500 g**

PROCEDIMENTO

Base cake

Impastare tutti gli ingredienti per 4 min. a velocità media in planetaria munita di foglia. Distribuire l'impasto su una teglia 40x60 cm ricoperta da carta forno. Cuocere per 16 min. in forno statico, valvola chiusa, ad una temperatura di 180°C. Fare raffreddare e porre in abbattitore per 30 min. Tagliare delle strisce di 6x50 cm e 4x50 cm.

Inserto alla mela

Grattugiare lo zenzero su Topfil Mela Italiana 90%. Distribuire 330 g di farcitura sulle strisce di base cake grandi e adagiarvi sopra le strisce di base cake piccole.

Frolla

Impastare tutti gli ingredienti. Stendere fino a 3,8 mm di spessore e tagliare delle strisce da 9,5x26,5 cm. Cuocere per 18 min. in forno statico, a valvola aperta, ad una temperatura di 170°C.

Cheesecake mousse

Riscaldare la purea di limone a 40°C, aggiungere la gelatina reidratata e sciolta. Aggiungere la meringa e mescolare delicatamente. Incorporare Deli Cheesecake e Passionata leggermente semi montata. Versare 1000 g in uno stampo a Buche e porvi l'inserto congelato. Abbattere.

Glassa

Riscaldare Miroir Glassage Neutre a 38°C e glassare la congelata.

Decorazione

Creare delle decorazioni natalizie da posizionare sulla buche.

Cake Pan di Zenzero

INGREDIENTI

Pan di zenzero

Tegral Satin Cake	**195 g**
Acqua	100 g
Uova	100 g
Bicarbonato	8 g
Farina frolla	150 g
Miele	200 g
Polvere di zenzero	1 g
Polvere di noce moscata	1 g
Polvere di canella	1 g
Polvere di chiodi di garofano	0,5 g
Semi di lino	35 g

Decorazione

Belcolade Noir Selection 65% CT 400 g

Spray Velvet

Belcolade Noir Selection 65% CT 200 g

Belcolade Puro Burro di Cacao CT 200 g

PROCEDIMENTO

Pan di zenzero

Mescolare tutti gli ingredienti tranne i semi di lino per 4 min. a bassa velocità in planetaria munita di frusta. Imburrare uno stampo e cospargere con i semi di lino. Versare l'impasto nello stampo e infornare. Cuocere per 45 min. in forno statico a valvola chiusa ad una temperatura di 160°C.

Decorazione

Creare un fiocco di cioccolato Belcolade Noir Selection 65% CT e mettere in freezer.

Spray Velvet

Riscaldare entrambi gli ingredienti fino a 38°C e spruzzare il fiocco di cioccolato temperato avendo cura di porre lo stesso in freezer a -18°C per 15 min. prima di effettuare la decorazione.

LO SAPEVI CHE

Durante il Rinascimento in Europa, il pan di zenzero era spesso modellato in forme complesse e artistiche, raffigurando persone, animali e persino eventi storici. Queste sculture erano vere opere d'arte e venivano utilizzate come decorazioni per banchetti e feste importanti.

FOCUS PRODOTTO

TEGRAL SATIN CAKE
Soluzione completa in polvere per la produzione di cake, muffin e basi per torte. Estremamente versatile. Oggi nella formula migliorata senza emulsionanti e con tecnologia ACTI-FRESH che contribuisce ad una conservazione prolungata.

Utilizzo: 100%
Confezione: Sacco 15 kg
Shelf-life: 9 mesi

ZOOM SU
BELCOLADE SELCETION M. PLANT BASED 46% CT

Cioccolato bilanciato e cremoso, al gusto latte che rivela note di cacao e di nocciola

Vero Cioccolato Belga
Classico gusto belga, frutto di più di 30 anni di esperienza nella produzione di cioccolato.

Ottimo gusto, consistenza cremosa
Delizioso, equilibrato e cremoso cioccolato vegano al gusto di latte.

A base vegetale
Combinazione innovativa di ingredienti di origine vegetale in sostituzione alle proteine animali.

Completamente senza allergeni
Senza latte e noci.*
Senza lecitina di soia (girasole).
Senza glutine.

Versatile nell'uso
Cioccolato perfettamente bilanciato . Grande praticità e versatilità d'uso.

Certificato Cacao-Trace
Gusto migliore e sostenibile per supportare al meglio le comunità agricole coinvolte.

*Prodotto da linee che non utilizzano latticini o frutta a guscio. Contiene meno dei limiti di rilevazione analitica dei rispettivi componenti allergenici.

Bignè cioccolato e lampone

SENZA LATTOSIO

INGREDIENTI

Craquelin al cacao

Mimetic Incorporation	**240 g**
Zucchero	300 g
Farina debole	250 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese CT	**40 g**

Cremoso al cioccolato Plant Based

Latte di avena	**180 g**
Sciroppo di glucosio	20 g
Saccarosio	20 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese CT	**20 g**
Agar agar	2,5 g
Pectina nh	5 g
Belcolade Selection Plant based 46% CT	**360 g**
Panna di soia	400 g

Gelatina al lampone

Topfil Finest Lampone 70%	**500 g**
Sciroppo di zucchero 50%	100 g
Gelatina animale	10 g
Acqua	50 g
Vaniglia	1 pz

Copertura golosa alle nocciole

Belcolade Selection Plant based 46% CT	**500 g**
Olio di semi di mais	50 g
Belcolade Puro Burro di Cacao CT	**50 g**
Nocciole tostate	250 g

PROCEDIMENTO

Craquelin al cacao

Mescolare tutti gi ingredienti con la foglia in planetaria e stendere tra due fogli di carta forno a 1-2mm di spessore. Stoccare in congelatore.

Cremoso al cioccolato Plant Based

Micelare il cacao con il saccarosio e gli stabilizzanti. Versare a pioggia nel latte con lo sciroppo di glucosio e portare il tutto ad ebollizione in un pentolino mescolando con una frusta. Versare sul cioccolato e mixare. Incorporare la panna liquida e mixare nuovamente per emulsionare la preparazione. Lasciare riposare in frigo per 12 ore.

Gelatina al lampone

Idratare la gelatina nell'acqua a 60°C, filtrare e mescolarla allo sciroppo di zucchero 50% e alla polpa di vaniglia. Aggiungere Topfil Finest Lampone 70%, mixare e versare una piccola quantità in uno stampo a semisfera che possa contenere il bignè (6/7 cm di diametro). Far gelificare in frigo per pochi minuti, poggiarvi capovolto il bignè già farcito ed abbattere in negativo.

Copertura golosa alle nocciole

Sciogliere la copertura ed il burro di cacao separatamente, mescolare con i restanti ingredienti e mixare per affinare la struttura.

Assemblaggio

Bagnare i bignè farciti ed abbattuti per metà nella glassa golosa alle nocciole.

LO SAPEVI CHE

Nonostante il suo nome faccia subito pensare alla Francia, si tratta di un'invenzione tutta italiana risalente al XVI secolo. Nello specifico, al cuoco di Caterina Dè Medici, Penterelli al quale vanno i meriti di aver creato un impasto, la pâte à chaud, che veniva utilizzato principalmente per creare elaborati centrotavola da esporre durante i banchetti aristocratici francesi.

FOCUS PRODOTTO

BELCOLADE M. SELECTION PLANT BASED 46% CT
A base vegetale al gusto latte in gocce. Cacao minimo 46%. Burro di cacao totale 37/39%. Perfetto bilanciamento di gusto. Versatilità di utilizzo. Completamente senza allergeni. Certificato Cacao-Trace).

Confezione: 2x5 kg
Shelf-life: 12 mesi
Conservazione: In luogo fresco e asciutto

Gatto Sornione

SUGGERIMENTI
Per entrambe le ricette

- Per rendere il soggetto più resistente e stabile, si consiglia un doppio passaggio con il cioccolato per gli stampi dei vari componenti (corpo, zampe, occhi, etc).
- Per velocizzare la cristallizzazione dei gusci e delle sfere, far "cremare" il cioccolato e posizionare gli stampi in frigo a +5°C per 10 minuti al massimo, per poi completare la cristallizzazione alla temperatura di 16/18°C.

FOCUS PRODOTTO

BELCOLADE SELECTION AMBER Cacao-Trace

Copertura di cioccolato bianco al caramello salato con note di latte cotto e vaniglia e un caldo colore ambrato. Cacao minimo 30%. Grassi totali 34/36%.

Confezione: Car 2x4 kg
Shelf-life: 12 mesi
Conservazione: In luogo fresco e asciutto

COMPONENTI

Testa:
Sfera da 8 cm con **Belcolade Selection Amber CT**

Corpo:
Sfera da 14 o 15 cm con **Belcolade Selection Amber CT**

Zampe:
Stampo pralina Martellato ma1011 con **Belcolade Selection Amber CT**

Muso:
2 gusci uova da 3 cm con **Belcolade Selection Amber CT**

Occhi:
2 semisfere da 3 cm con **Belcolade Selection Amber CT** per le palpebre e 2 semisfere da 3 cm con **Belcolade Blanc Selection CT**

Coda:
Cioccolato plastico di **Belcolade Lait Selection CT**

Naso:
Pasta di zucchero rosa

Orecchie e punta della coda:
Stampo cabossa Martellato ma1018 con **Belcolade Lait Selection CT** esterno, **Belcolade Selection Amber CT**

Papillon rosso:
Stampo papillon in silicone con **Belcolade Lait Selection CT**

Base di appoggio:
Stampo a cerchio in silicone da 100 g effetto nido d'ape con **Belcolade Lait Selection CT**

PROCEDIMENTO

Montaggio Step by Step

Accoppiare le due semisfere grandi che compongono il corpo e le due semisfere medie per la testa

Graffiare con un coltellino e decristallizzare leggermente al centro la base del soggetto

Mettere uno spuntone di cioccolato temperato al centro ed attaccare il corpo

Montare la testa al corpo

Montare le quattro zampe

Montare il muso alla testa

Con un coltello caldo tagliare a metà le 2 forme destinate alle orecchie, ed attaccarle alla testa

Applicare sulla base la coda realizzata in cioccolato plastico con del cioccolato temperato

Applicare la punta della coda con del cioccolato temperato

Spruzzare il soggetto con miscela di cioccolato al latte e burro di cacao 50/50 temperata a 30°C e far asciugare. Sfumare con miscela 50/50 fondente temperata

Unire le sfere che compongono gli occhi e montarli al soggetto con del cioccolato temperato

Realizzare le pupille con la pasta di zucchero nera, ed il naso con quella rosa e applicare al soggetto

Completare con il papillon rosso precedentemente spruzzato con burro di cacao rosso temperato e fatto asciugare

Orso Romantico

COMPONENTI

Testa:
Sfera da 8 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

Corpo:
Sfera da 10 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

Muso:
Semisfera in silicone da 4 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

Orecchio:
Semisfera da 3 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

Zampe anteriori:
2 sfere da 3 cm (Belcolade Lait Selection CT)

Zampe posteriori:
2 semisfere da 4 cm con **Belcolade Lait Selection CT**

Cappello:
Bicchierino in plastica + 1 disco in cioccolato fondente da 4 cm di diametro con **Belcolade Lait Selection CT** e **Belcolade Noir Selection CT**

Base cappello:
Disco di cioccolato 1 cm più grande della base del bicchierino con **Belcolade Noir Selection CT**

Base di appoggio:
Stampo a cerchio in silicone da 12 cm di diametro da 100 g con **Belcolade Noir Selection CT**

Cuore:
Stampo a cuore in cioccolato con **Belcolade Lait Selection CT**

PROCEDIMENTO

Montaggio Step-by-Step fotografico

Accoppiare le due semisfere grandi che compongono il corpo e le due medie per la testa

Graffiare la base del soggetto con un coltellino e decristallizzare leggermente al centro

Applicare uno spuntone di cioccolato temperato ed attaccare il corpo

Montare la testa al corpo decristallizzando la base di appoggio

Accoppiare le due semisfere che compongono le zampe anteriori

Montare le zampe anteriori al corpo decristallizzando le due superfici ed utilizzando il cioccolato temperato

Montare le due zampe posteriori

Applicare il muso alla testa

Montare l'orecchio sul lato sinistro della testa

Assemblare il cappello attaccando alle due estremità i due dischi di cioccolato fondente

Con cioccolato temperato e decristallizzando leggermente la base, applicare il cappello

Spruzzare il soggetto con miscela di cioccolato al latte e burro di cacao 50/50 temperata a 30°C e far asciugare

Completare applicando il cuore rosso in cioccolato sulla parte sinistra del corpo

TECNICHE DI MONTAGGIO

Per entrambe le ricette

- Prima del montaggio, decristallizzare leggermente tutti i pezzi del soggetto (soprattutto i più grandi e pesanti) all'altezza delle giunture, con l'ausilio di una spatolina riscaldata. Successivamente unirli con uno spuntone di cioccolato temperato. Questo permetterà di avere tutti i pezzi ben saldi al corpo centrale.
- Durante il montaggio dei soggetti è possibile velocizzare l'incollaggio dei vari componenti con del ghiaccio spray, ma senza eccedere. Per permettere una saldatura più stabile e duratura, meglio prediligere il raffreddamento a temperatura ambiente di 20°C.

Puratos Italia S.r.l. - socio unico
Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

www.puratos.it Puratos Italia @puratositalia Puratos Puratos Italia